14.005 Buchty pečené plnené tvarohom 100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	7,00	7,00	9,00	9,00	11,00	11,00	13,00	13,00
droždie	0,35	0,35	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor kryštálový	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
soľ	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08	0,10	0,10
vajcia	13	0,65	16	0,80	18	0,90	20	1,00
tuk/olej	0,70	0,70	1,00	1,00	1,10	1,10	1,40	1,40
mlieko	4,00	4,00	5,50	5,50	6,50	6,50	7,50	7,50
olej na potretie	0,55	0,55	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
olej na plech	0,25	0,25	0,40	0,40	0,60	0,60	0,70	0,70
múka na dosku	0,50	0,50	0,70	0,70	0,80	0,80	0,80	0,80
cukor na posypanie	0,45	0,45	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
plnka:								
tvaroh	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
cukor práškový	1,20	1,20	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	13	0,65	16	0,80	18	0,90	20	1,00
hrozienka	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
hmotnosť porcie v g	190		235		275		320	

Výrobný postup

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Do preosiatej múky pridáme soľ, kvások, vajcia, cukor a tuk. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na diely a plníme plnkou. Zabalíme, poukladáme na plech, dobre pomastíme. Necháme ešte vykysnúť. Upečieme. Upečené posypeme práškovým cukrom.

Plnka: Tvaroh vymiešame s práškovým a vanilkovým cukrom, pridáme žĺtka, tuhý sneh z bielkov a umyté hrozienka**.**

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2391	597	16,06	18,3	0,0	90,7	1,8	107,9	1,2	0,084	0,1	0,3	0,6	0,7

B	3194	799	21,33	26,0	0,0	115,0	2,4	147,5	1,6	0,112	0,1	0,4	0,8	0,9
C	3832	958	25,12	30,8	0,0	138,0	3,0	172,6	1,9	0,128	0,1	0,4	0,9	1,1
D	4466	1116	28,82	36,6	0,0	156	3,5	197,5	2,2	0,144	0,1	0,5	1,1	1,2